

Kókuszos eperdzsem



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

500 ml eper- vagy meggylé
100 g kókuszreszelék
600 g eper (előkészítve mérjük le)
1 tasak **Dr. Oetker Citromsav**
50 ml fehér rum
500 g cukor
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Extra 2:1**

Előkészítés:

Az epret vagy meggyet megmossuk, és lecsöpögtetjük. A gyümölcsöt félbevágjuk, vagy kimagozzuk, levet nyerünk belőle, majd kimérünk 500 ml –t. Lemérünk 100 g kókuszreszeléket, és az eper- vagy meggylével fedő alatt 5 percig közepes lángon főzzük. Az epret megmossuk, lecsöpögtetjük, szárát eltávolítjuk, majd apró darabokra vágjuk, és kimérünk belőle 600 g –ot.

Elkészítés:

Az epret, a kókuszreszeléket, a Citromsavat és ízlés szerint a rumot egy főzőedénybe tesszük. A cukrot a dzsemfixszel elkeverjük, majd a gyümölcs-kókusz keverékhez adjuk. Az elegyet kevergetve, nagy lángon felforraljuk. Miután felforrt, állandó kevergetés mellett legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk. Ezután a tűzről levesszük, és ha szükséges, eltávolítjuk a habot a tetejéről. Azonnal üvegekbe töltjük, és jól lezárjuk.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu

